



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

a) Kennzeichnung und Gesamtanlage

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79183](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79183)

den letzten 10 bis 15 Jahren sich folgenden Ausstellungen ausgeführt worden. Diese nach der Vorderseite offenen Bauten sind auch für den Sommerbetrieb, insbesondere bei Augenblickswerken, ganz zweckmäßig. Als Schutz gegen Regen und Sonne genügen Markisen oder andere Stoffvorhänge. Allein bei Ausschankhallen für dauernden Gebrauch bedarf man eines vollkommen wetterlicheren Abchlusses, und einen solchen bieten die Saalbauten. Dieselben pflegen zum Aufenthalt in freier Luft mit Garten und Terrassen, offenen Hallen, Altanen und dergleichen Anbauten versehen zu sein.

Eine bemerkenswerte Anlage solcher Art zeigt das zum „Kronprinzenzelt“ in Berlin gehörige, in Fig. 104 u. 105⁶⁶⁾ abgebildete Saalgebäude (Arch.: *Grisebach*).

Die Zelte sind volkstümliche Schankwirtschaften am nordwestlichen Rande des Tiergartens, die ursprünglich wirklich Zelte waren, in welchen zuerst im Jahre 1760 ein Franzose Namens *Mourier* Kaffee und andere Erfrischungen feilbot. Bei Beginn des Winters wurden die Zelte abgebrochen, um im Frühjahr von neuem zu entstehen. Aus ihnen wurden dann Hütten und schließlich große, massive Gebäude. Ihr Hauptbestandteil ist ein von der Straße zugänglicher, gartenähnlicher Raum, der an 3 Seiten vom Wirtschaftsgebäude und offenen Hallen begrenzt wird. Für das Zelt Nr. 1, das „Kronprinzenzelt“, ist ein stattlicher östlicher Seitenbau errichtet worden, dessen der Straße zugekehrte Front die aus der Spätgotik abgeleiteten Formen der Renaissance zeigt und aus Sandstein in Verbindung mit den von Ziegeln verblendeten Flächen hergestellt ist. Den Hauptraum des Erdgeschosses bildet ein durch zwei Reihen Säulen in drei Schiffe geteilter überwölbter Saal; darüber erstreckt sich im Obergeschoß ein mit einer Holzdecke überspannter zweiter Saal.

Diese und ähnliche volkstümliche Saalwirtschaften Berlins unterscheiden sich von denen Münchens u. a. wesentlich dadurch, daß sie keine Lagerkeller haben.

3. Kapitel.

Kaffeehäuser und Restaurants.

Von † Dr. HEINRICH WAGNER; neu bearbeitet von HUGO KOCH.

Als augenscheinliches Unterscheidungsmerkmal der gewöhnlichen Schank- und Speisewirtschaften von den feineren Cafés und Restaurants wurde oben auf den Rang des darin verkehrenden Publikums hingewiesen. Damit ist indes nur ein im allgemeinen zutreffendes Merkmal hervorgehoben; denn nicht allein Stand und Mittel der Gäste, sondern auch Natur und Güte der Speisen und Getränke verleihen den Räumen, in denen sie verabreicht werden, ein eigenartiges Gepräge, wozu in nicht geringem Grade noch die Naturumgebung, die Sitten und Gebräuche der Gegend beitragen. Diese Einflüsse haben sich bei den großen Bierhallen und Kellern für den Massenverkehr, gleichwie bei den behaglichen Trinkstuben und Schenken geltend gemacht. Nicht weniger deutlich treten sie in den nunmehr zu betrachtenden Anlagen hervor. Sie erscheinen im „Arkaden-Café“ an der Reichsratsstraße in Wien, wie im *Pavillon Henri IV.* auf der Terrasse von St.-Germain, in den Sälen des *Star and Garter* im Richmond-Park, wie in der Rebenlaube einer *Osteria* der Campagna von Rom.

76.
Kenn-
zeichnung.

a) Kennzeichnung und Gesamtanlage.

Cafés und Restaurants, sowohl vornehmer als einfacher Art, sind heute über die ganze Welt verbreitet. Den Anlaß ihrer Entstehung hat das Bekanntwerden neuer Genußmittel, die Verfeinerung derselben und das Bedürfnis nach Erholung und Vergnügen überhaupt gegeben.

77.
Entstehung.

⁶⁶⁾ Nach: LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Bd. 1. Berlin 1892. Taf. 52, 53.

1) Kaffeehäufer.

78.
Geschicht-
liches.

Wie mögen die ersten Kaffeehäufer ausgesehen haben?

Es braucht nicht untersucht zu werden, wie der Genuß des Kaffees, von Äthiopien aus, so wird verlichert, nach Syrien und Arabien gebracht, von da aus unaufhaltfam weiter verbreitet wurde und schließlich zu einem Lebensbedürfnis von hoch und niedrig geworden ist. Schon im Anfange des XVI. Jahrhunderts hatte man in Kairo Kaffeehäufer, um die Mitte desselben in Konstantinopel. Hier wurden sie bald die Versammlungsorte gebildeter Leute; man nannte sie die Schulen der Erkenntnis; unter ihrem Einfluß wurden die Moscheen täglich leerer, und weder die Lehren der Priester, noch der Erlaß der Verbote gegen den Kaffeeverbrauch konnten die wachsende Zunahme desselben verhindern. Bald wurde der Kaffee auch im Abendlande eingeführt. Schon im Jahre 1645 bestand ein Kaffeehaus in Venedig, 1666 in Amsterdam; noch 10 Jahre früher hatte in London ein gewisser *Pasqua Rosee* aus Ragusa das heutige *Virginia coffee house* in *St. Michael's Alley, Cornhill*, gegründet. Im Jahre 1670 verkaufte ein Armenier auf dem St. Germain-Jahrmart zum ersten Male Kaffee in Tassen; 1671 eröffnete der Armenier *Pasqual* in Paris das erste und wenige Jahre später der Italiener *Procopio* daselbst das zweite Kaffeehaus, *Café Procope*, das bis vor etwa 20 Jahren noch bestanden hat. Vor wenigen Jahren schloß das *Café de la Régence* seine Pforten, welches 1688 von *Lefèvre* gegründet wurde und die berühmtesten Franzosen, wie *Diderot*, *d'Alembert*, *Voltaire*, ja selbst *Robespierre* und *Napoléon Bonaparte* zu seinen Besuchern zählte. Nach dem Entsatze Wiens im Jahre 1683 erhielt der Pole *Kolschitzky*, der den Belagerten, insbesondere als Kundschafter, wesentliche Dienste geleistet hatte, die Erlaubnis, ein Kaffeehaus zu errichten. Es stand ungefähr in derselben Gegend, wie das *Café de l'Europe*, welches lange Zeit eines der glänzendsten Kaffeehäufer Wiens war. Eine Stadt folgte dem Beispiel der anderen, und im Jahre 1721 erhielt auch Berlin das erste Kaffeehaus.

79.
Typische
Eigentümlich-
keiten.

Es ist erstaunlich zu sehen, wie sich der Besuch des Kaffeehauses trotz aller Anfechtungen seit jener Zeit verallgemeinert hat. Die Wiener und die Pariser könnten heute ohne die Cafés gar nicht leben. Sie vertreten ihnen die Stelle der Klubs; sie sind die regelmäßigen Erholungstätten von Hunderttausenden; in ihren behaglichen Räumen gibt man sich ein Stelldichein, plaudert mit Freunden, schreibt Briefe, spielt, orientiert sich über Zeit- und Ortsgeschichte; in sie flüchtet man sich noch zu später Nachtstunde, um den angenehmen verlebten Abend durch eine Tasse Kaffee oder ein Glas Punsch zu beschließen.

Im übrigen zeigen die Cafés der großen Metropolen nicht unwesentliche Verschiedenheiten. Das Wiener Café ist ausschließlich Kaffeehaus, das Pariser Café zugleich auch Speisehaus; in der Regel kann man darin dinieren und souperieren; auch Bier wird jetzt fast immer dort ausgeschenkt. Dagegen ist das Pariser Café den ganzen Morgen öde und leer; niemand ist darin zu erblicken als der gähnende *Garçon*, der mit Besen und Sägeispänen erst darin zu erblicken zu reinigen, wenn die Leute, die in Wien frisch und munter zu frühstücken pflegen, das Café längst wieder verlassen haben, um ihren Geschäften nachzugehen.

Das Berliner Café hat wiederum seine Eigentümlichkeiten. Das *Café Bauer* daselbst ist, so wird behauptet, seit seiner Eröffnung im Jahre 1878 überhaupt noch nicht geschlossen worden. Und doch sind die großen Cafés nach Wiener Art erst seit dem Jahre 1873 dort eingebürgert; denn das Berliner Café der guten, alten Zeit war die Konditorei, welche hier, wie an anderen Orten, vielfach von eingewanderten schweizerischen „Kuchenbäckern“, hauptsächlich aus Graubünden, gegründet worden waren. Die Namen *Josty*, *Stehely*, *Spargnapani* in Berlin, *Perini* und *Orlandi* in Breslau, *Pomatti*, *Zappa* und *Plouda* in Königsberg erinnern z. B. heute noch daran. Die Konditorei ist die eigentliche Heimat der Berliner Kaffeetrinker und Zeitungsleser; sie hat durch die glänzenden neuen Anlagen zwar wesentlich verloren, behauptet aber immer noch den ihr gebührenden Platz.

Heute schneidet das Kaffeehausleben tief in die gesellschaftlichen Verhältnisse Berlins ein. Das Café in Berlin hat, was äußeren Glanz und blendende Pracht

betrifft, längt seine Vorbilder in Wien übertroffen und ist auch, was nicht übersehen werden darf, zu etwas wesentlich anderem geworden als die gleiche Einrichtung in Wien. Das eigentliche Wiener Café ist eine Stätte des behaglichen Genusses, nach obigem ein Stelldichein für geschäftlichen und privaten Verkehr. Das Flanieren wird von der Straße gewissermaßen dahin verlegt. Seine gesellschaftliche Bedeutung erfüllt das Wiener Café mit wenigen Ausnahmen in den Nachmittags- und Abendstunden. Im gegenwärtigen Berlin aber fehlt die Hinnegung zur Beschaulichkeit; das richtige Flanieren ist hier gar nicht bekannt. Das Berliner Café steht — wieder mit wenigen Ausnahmen — bei Tage ziemlich verödet da. Langsam fließt der Strom der Besucher in den frühen Abendstunden, und insbesondere in den vom Mittelpunkt der Stadt entfernter gelegenen Straßen entfaltet das Berliner Café seine gesellschaftliche Bedeutung erst in den Nachtstunden, wenn die Kellner in Wien verschlafen die Gasflammen zurückzuschrauben beginnen. Nicht dem beschaulichen Behagen, sondern der haltenden Genußsucht, die bei dem wechselnden Kommen und Gehen von Gesellschaftsgruppen erhöht wird, hat das Berliner Café dann zu dienen.

Eine kurze Erwähnung verdienen noch die englischen Kaffeehäuser. Eint waren sie die ersten in Europa, die Vorgänger der Klubs, in denen alle Klassen der englischen Gesellschaft zu verkehren pflegten, in denen Handel und Politik, Wissenschaft und Kunst, Theater und Mode ihren Sitz aufgeschlagen hatten. Aber die behaglichen kleinen Zimmer mit brusthoch getäfelten Wänden und niedrigen Balkendecken, in denen Staatsmänner, Schöngeliter und Künstler aus- und eingingen, sind nicht mehr; es gibt keine Kaffeehäuser mehr in London; der Name, wo er sich noch findet, bezeichnet etwas ganz anderes. Ein *Coffee-house* im heutigen London ist ein Speisehaus dritten Ranges. Der *Coffee-room* in einem Klub oder Gasthof ersten Ranges ist der Salon für Frühstück und Abendessen, in einem Gasthof zweiten Ranges das Speisezimmer.

Allerdings sind in neuerer Zeit in England unter dem Einfluß der Temperenzbewegung an vielen Orten Volkskaffeehäuser und Kaffeepaläste wieder entstanden, welche in Kap. 4 noch besprochen werden sollen. Auch bei uns in Deutschland gibt sich, wenn auch in viel geringerem Grade, eine ähnliche Strömung kund, welche an vielen Orten zur Errichtung von Kaffeefchenken und Volkskaffeehäusern geführt hat.

Der Vollständigkeit halber ist noch eine in Paris häufig vorkommende Art von Kaffeehaus niederen Ranges, die *Crémérie*, zu erwähnen. Mit dieser Benennung werden Frühstückshäuser einfachster Art bezeichnet, in denen vom frühesten Morgen an Kaffee, Schokolade, Eierspeisen u. s. w. zu billigem Preise verabreicht werden, während das eigentliche Pariser Café, wie schon angedeutet, erst spät am Vormittag und von einer anderen Klasse von Gästen besucht zu werden pflegt. Auch in Berlin gibt es derartige Räumlichkeiten, mit dem Namen „Kaffeekluppe“ bezeichnet, welche sich hauptsächlich in der Nähe der Markthallen, jedoch auch anderwärts angesiedelt haben, dann aber das niedrigste Gefindel zu ihren Besuchern zählen.

Diese Eigentümlichkeiten kennzeichnen zum Teile die Gesamtanlage der einzelnen Kaffehaustypen; zum Teile machen sie sich nur im Betrieb geltend. Ihre Kenntnis ist zum Verständnis und zum Entwurf des Bauwerkes unerlässlich.

Im Wiener Café und in den diesem Muster nachgebildeten Kaffeehäusern findet man an eigentlichen Gasträumen den Kaffeesaal, den Lesesaal, das Damen- und Konversationszimmer, ferner Karten-, Domino- und Schachspielzimmer, den Billard-

So.
Gasträume.

saal und zuweilen eine Kegelbahn; an Nebenräumen das Walchzimmer, Aborte und Pilloirs; an Hauswirtschaftsräumen die Kaffeeküche mit Anrichte in unmittelbarem Anschluß an den Kaffee- oder Leseaal, ferner einen Spülraum und allenfalls eine Vorrats- und Arbeitskammer für kalte Küche u. f. w. Für Eisbereitung und Zuckerbäckerei ist selten ein eigener Raum vorhanden. Für die Lagerung von Bier genügt gewöhnlich ein Eisbehälter.

Küche und Zubehör beanspruchen hiernach nur wenig Raum, selbst bei einem verhältnismäßig großen Anwesen. Um so vollständiger ist die Anlage bezüglich der Gasträume; und dies liegt gewissermaßen schon in der Natur der Sache.

In der Tat ist der Besuch des Kaffeehauses keine Notwendigkeit, wie der des Speisehauses; man geht dahin, um Erholung und Zerstreuung zu finden. Das Kaffeehaus muß diese bieten, sowohl vermöge seiner Lage und Anordnung, als auch vermöge der Schönheit und Behaglichkeit seiner Einrichtung. Deshalb das Zerlegen in eine Anzahl der oben angeführten Gasträume für besondere Zwecke, um dadurch dem Geschmack und den Neigungen aller Besucher möglichst gerecht zu werden. Deshalb vor allem die Lage des Gebäudes an einem Boulevard, an einer Luxus- oder Ringstraße, überhaupt an einem Ort, wo es als Stelldichein der eleganten, flanierenden Welt dienen kann. Dabei sind die Hauptgasträume des Kaffeehauses tunlichst im Erdgeschoß, nötigenfalls auch in einem darüber liegenden Geschoß zu verteilen; niemals aber liegen sie, wie bei manchen Schank- und Speisehäusern der Fall ist, im Kellergeschoß. Denn in den Räumen des Kaffeehauses verlangt man zu sehen und gesehen zu werden; man verlangt darin reichliches Licht und einen freien Ausblick auf die Umgebung. Man verlangt endlich Anregung und Unterhaltung im Inneren des Hauses, durch die darin gebotenen Genüsse, und dazu trägt die Ausstattung in nicht geringem Maße bei.

81.
Lage und
Anordnung.

In der Gesamtanlage kommen nicht allein diese allgemeinen Anforderungen, sondern auch die Eigentümlichkeiten der verschiedenen Kaffehaustypen zur Geltung. Dies zeigt ein Blick auf die nachfolgenden Grundrisse durch das Vorderrichten, bzw. das Fehlen einzelner Räume, durch die Verbindung, bzw. Absonderung derselben u. f. w. Dies tritt durch die Einrichtung im einzelnen, von welcher unter b die Rede sein wird, noch mehr hervor. Vorräume und Treppen insofern überhaupt vorhanden, erhalten nur bei mehrgeschossiger Anlage eine bemerkenswerte Ausbildung, da man in den meisten Fällen auf äußerste Ausnutzung des verfügbaren Platzes für Gasträume angewiesen ist.

Dies gilt hauptsächlich vom städtischen Kaffeehaus. Anders verhält es sich mit dem Kaffeehaus im Park, am See und mit anderen dem Sommerbetrieb dienenden derartigen Anwesen, die indes meist Café-Restaurants sind. Hier werden Vorräume, Hallen, Terrassen und Treppen zu notwendigen Bestandteilen des Gebäudes. Ein solches selbständiges, nur für den Zweck der Beschaffung von Gasträumen errichtetes Bauwerk, das sich deshalb durch eine eigenartige, seiner Bestimmung und Umgebung angepaßte Gestaltung auszeichnen soll.

82.
Ausstattung.

Die Ausstattung zeigt im allgemeinen eher den Charakter des Glänzenden und Feitlichen, als den des Behaglichen und Wohnlichen. Für den Schmuck des Cafés passen feines, elegantes Ornament, Landschaften, Stilleben und figürliche Darstellungen, in denen das heitere, lebenslustige Element vorherrscht. Zarte, lichte Töne werden für die koloristische Behandlung für geeigneter gehalten als kräftige, dunkle Farben. Doch die Zeiten und Anschauungen ändern sich. Vor einigen Jahrzehnten noch waren, insbesondere in dekorativer Hinsicht, die Pariser Cafés die ersten der Welt. Nichts Reizvolleres in der Tat, als die mit feinstem,

künstlerischem Gefühl erdachten Werke eines *Hittorff*, eines *Lefueur* u. a. Aber auf die matte, warme Farbestimmung, welche ihre Schöpfungen auszeichnete, folgte das kalte Weiß mit Gold; jene edle, im Geiste der Antike und des *Cinque cento* empfundene Ornamentik wurde durch die barocken und prunkhaften Formen verdrängt, die unter *Napoléon III.* immer mehr zur Herrschaft gelangten. Heute ist die einstige Überlegenheit der Pariser Cafés ein Ding der Vergangenheit; sie halten mit den Wiener Kaffeehäufern in keiner Hinsicht den Vergleich aus und werden durch viele deutsche Anlagen dieser Art übertroffen.

Nur wenige Worte sind bezüglich der Konditorei oder Zuckerbäckerei hinzuzufügen. In Berlin, gleichwie in manchen anderen Orten, wo es, wie bereits gesagt, früher kein eigentliches Café gab, spielte die Konditorei bis vor kurzem eine große Rolle; sie wird heute noch an Stelle von jenem da und dort besucht.

Die Konditorei wird durch das Vorhandensein des offenen Ladengeschäftes, das beim Kaffeehaus ganz fehlt, gekennzeichnet. Das Galtzimmer, bei diesem die Hauptfache, ist bei jenem nur ein Anhängsel, selbst wenn es aus mehreren Räumen besteht, deren Einrichtung und Ausstattung nichts zu wünschen übrig lassen. Kleine Salons, teils für Damen, teils für Herren, sind vorhanden; sie gleichen denen des Kaffeehauses. Billard- und andere Spielzimmer fehlen; dagegen findet man fast immer besondere Rauch- und Lesezimmer, weil das Rauchen, ganz entgegengelezt dem Café, im Ladengeschäft und oft auch in den unmittelbar daranstoßenden Räumen verboten ist. Die Hauptfache ist und bleibt aber jenes offene Ladengeschäft, vermöge dessen die Konditorei zu den Verkaufshäufern gehört. Laden, Küche, Arbeits- und Vorratsräume sind demgemäß bemessen und eingerichtet.

83.
Konditoreier.

2) Restaurants.

Aus noch jüngerer Zeit als das Café stammt das Restaurant. Als besseres Speisehaus diente meist das Gasthaus oder der Gasthof (das Hotel). Derjenige aber, welcher aus Notwendigkeit oder Wahl nicht zu Hause speißt, wird gern das Geräusch, die Öffentlichkeit und den Zwang des Gasthofes entbehren und vorziehen, seine Mahlzeit im Restaurant einzunehmen, wo er mehr Ruhe, Behaglichkeit und Ungezwungenheit vorfindet.

Der Ausdruck „Restaurant“ ist jetzt allgemein bekannt und üblich; der Ursprung des Wortes in der Bedeutung als Speisehaus soll in das Jahr 1765 fallen.

Vor dem Jahre 1765 hießen in Frankreich die Speisewirtschaften *Tavernes* oder *Cabarets*. Von dieser Zeit an kam die Bezeichnung *Restaurant* in Gebrauch. Die Veranlassung dazu soll ein Koch, Namens *Boulangier*, gegeben haben, der in diesem Jahre in Paris (Ecke der *Rue Bailleul* und *Rue des Poulies*) eine Speisewirtschaft einrichtete und sich dem gelehrten Publikum durch folgende der *Vulgata* entnommene Aufschrift, die in großen roten Buchstaben auf weiße Leinwand gemalt war, empfahl: »*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos.*« *Boulangier* war klug genug, ein neues Gericht zu erfinden, das bald sehr beliebt wurde; alle Welt kam, um sich von ihm „restaurieren“ zu lassen, und er erlangte als erster Restaurateur in Paris einen Ruf.

Ein späteres Restaurant, bei dem sich die mächtigsten Mitglieder des Konvents zu versammeln pflegten, war *Véry's »Restaurant de la tente«* in der Orangerie des Tuileriengartens. Im Jahre 1808 bezog *Véry* Räumlichkeiten im *Palais Royal*, welches Restaurant bekanntlich jahrzehntelang einen Weltruf hatte.

Das französische Restaurant ist noch heute ein feineres Speisehaus, in dem man das *Déjeuner* oder *Diner* einnimmt. Den Abend verbringt man nicht im Restaurant, sondern im Café. An Getränken wird gewöhnlich nur Wein, in neuerer Zeit auch Bier (*un bock*) verabreicht. Daneben gibt es auch Bierwirtschaften ganz deutscher Art (*Brasseries*).

84.
Entfischung.

85.
Eigentümlichkeiten.

In Deutschland und Österreich hat die große Verbreitung der Biere einen bedeutamen Einfluß auf die Entwicklung der Restaurants im Sinne einer Verquickung mit den Wein- und Bierstuben und selbst mit den großen Schankwirtschaften für den Massenverkehr zur Folge gehabt. Vielfach ist auch die Verbindung von Kaffeehaus und Speisehaus durchgeführt.

Ähnlich verhält es sich in Italien, obgleich es dort wie anderwärts vielfach Restaurants in französischem Sinne gibt.

In England haben bis vor kurzem die Speisefäle der zahlreichen Klubhäuser die Stelle der Restaurants versehen müssen. Das Bedürfnis für letztere hat sich indes ungefähr seit der Mitte der siebenziger Jahre auch dort mehr und mehr geltend gemacht und zur Errichtung großer und glänzend eingerichteter Baulichkeiten dieser Art geführt. Die neuen englischen Restaurants sind im allgemeinen nach kontinentalem Muster angelegt, jedoch der herrschenden Sitte, dem Geschmack und den Anschauungen der Bewohner gemäß verändert.

86.
Gasträume.

Die räumlichen Anforderungen für das Restaurant gehen teils weiter, teils weniger weit als beim Café. An Gasträumen genügt nötigenfalls der Speisesaal; gewöhnlich sind indes außer dem Hauptsaal noch kleinere Galtzimmer, wohl auch Damenlons, zuweilen ein besonderes Wein- und Bierrestaurant vorhanden. An Stelle dieses kommen beim englischen Restaurant zum Hauptsaal noch der *Grill-room* und ein Rauchzimmer, sowie die geräumige und stattliche *Bar* (siehe Art. 9, S. 16) hinzu; fast alle Londoner Restaurants, besonders diejenigen der City, enthalten *Luncheon-bars*, an denen man von 11 bis 3 Uhr ein *Chop* oder eine Platte Braten mit Gemüse und Brot zu mäßigem Preis erhalten kann; die Kunden verzehren diese *Snacks* meist stehend an der *Bar*. Da man im Restaurant nur während der Mahlzeit zu verweilen pflegt, so sind Lese- und Spielzimmer entbehrlich; doch werden mitunter Billardfäle angeordnet. Waschkammer und andere Nebenräume sind wie beim Kaffeehaus notwendig. Die Küchen- und Kellerräume erfordern dagegen bei vollkommener Anlage eine ganz bedeutende Ausdehnung. Hierin stehen die großen Restaurants den Gasthöfen in keiner Weise nach.

Ist das Restaurant zugleich Kaffeehaus, so muß das Anwesen beiden Anforderungen genügen. Diese sprechen sich in Zahl und Anordnung von Gasträumen, Hauswirtschaftsräumen und Abgaberäumen aus. Letztere werden dann für Café und Restaurant getrennt angelegt, während eritere meist miteinander in Verbindung stehen.

87.
Lage.

Die geeignete Lage für ein Restaurant ist im allgemeinen der Mittelpunkt des Gebietes, aus dem die Gäste, auf die es eingerichtet ist, sich zusammenfinden. Unter allen Umständen ist ein Anwesen inmitten der Geschäftsgegend günstig. Während das rastlose, aufenthaltslose Treiben verkehrsreicher Straßen vom Bummler gemieden wird und daher für das Luxus-Café wenig paßt, so befindet sich der eilige Geschäftsmann hier in seinem Element und ist darauf angewiesen, ohne Zeitverlust den Imbiß oder das Mittagessen in einer möglichst bequem gelegenen Speisehalle verzehren zu können, gleichgültig, ob sie sich im Kellergeschoß, Erdgeschoß oder Obergeschoß befindet; denn er schaut auf den Teller und nicht auf die Straße.

88.
Anordnung
und
Ausstattung.

Selbst ganze Gebäude im innersten Zentrum großer Städte werden zuweilen ausschließlich für Zwecke eines größeren Restaurants beanprucht; derartige Anwesen sind z. B. in London und Berlin nicht selten⁶⁷⁾. Während die Säle des

⁶⁷⁾ Siehe u. a. die Beschreibung des »*Criterion*« unter c, 2; diejenige der Auschankgebäude »Zum Spaten« und »Zum Augustinerbräu« zu Berlin in Art. 55, S. 63 und Art. 62, S. 70.

Restaurants früher in bescheidener Weise in das Innere des Hauses, nach Hof und Hinterland, verlegt zu werden pflegten, schmücken sie jetzt nicht selten die Straßenfront, sind durch sämtliche Gefchoße mit Prachttreppen und Fahrstühlen verbunden, um „glasbedeckte, säulengetragene“ Höfe und Flurhallen gruppiert und auf das reichste und glänzendste eingerichtet.

Aus den Beschreibungen des Restaurants „Kaiserhallen“, Unter den Linden in Berlin (Arch.: Heim), welches übrigens nie zu rechter Blüte kommen konnte und bis heute viele Wandlungen, nicht zu seinem Vorteil, erlebt hat, ist über diesen seiner Zeit vielgerühmten Bau ungefähr das Folgende zu entnehmen.

Man gelangt zunächst durch den mit Kreuzgewölben überdeckten Haupteingang in einen quadratischen, reich geschmückten Vorhof in „reinsten Renaissanceformen“; von da in den offenen, in farbenfatten Majoliken prangenden Arkadenhof in „maurischem Stil“; sodann in die reich gefälten, mit herrlichen Glasmalereien geschmückten Restaurationsäle im Erdgeschoß und I. Obergeschoß, die teils im Sinne der deutschen, teils mehr in dem der italienischen Renaissance durchgebildet sind; ferner zu den Billard- und Spielzimmern im II. Obergeschoß; endlich zum „hängenden Garten“, in den das III. Obergeschoß der Dachterrasse umgefaltet ist; von den Wandgemälden der „mächtigen Treppe“, den fließenden Wandbrunnen, den exotischen Gewächsen, den in Metall getriebenen Fackelträgern nicht zu reden.

Auch das Restaurant im *Grand Hôtel* am Alexanderplatz zu Berlin (Arch.: Gregorovius), dessen Speisefaal und Bierkeller mit allegorischen Wandgemälden geschmückt sind, sowie das zugehörige Wiener Café im farbenreichen maurischen Stil wurden gerühmt; doch gehört ihre Blütezeit auch der Vergangenheit an.

Nach diesen und ähnlichen bereits gegen Mitte der achtziger Jahre entstandenen Restaurants sind seitdem in allen größeren Städten eine Anzahl neuer prächtiger Speisehäuser entstanden. Vielfach herrscht in deren Ausstattung, gleichwie bei den in Art. 54 bis 63 (S. 62 bis 76) beschriebenen Bierpalästen, das behaglichere Element vor.

Diese Einzelheiten wurden hier mitgeteilt, einesteils um dadurch den Zug der Zeit zu kennzeichnen, der indes glücklicherweise nicht mit äußerem Prunk und Schein zufrieden ist, sondern auch nach dem inneren Wert, nach dem Substantiellen in Küche und Keller fragt, gute, zweckdienliche Einrichtungen, möglichst vollkommene Lüftung, elektrische Beleuchtung und sonstige gesundheitliche Verbesserungen verlangt. Diese Fortschritte sind vor allem anderen zu begrüßen; volle Anerkennung verdient auch die immer allgemeiner werdende Verwendung echter Baustoffe. Von zweifelhaftem Werte ist aber jener Wettkampf der Stile bei einem und demselben Bauwerk, wengleich der Aufschwung, welchen Architektur und Gewerbe dadurch erlangen mögen, nicht unterschätzt werden soll. Eine Steigerung der Pracht erscheint kaum noch möglich; wohl aber ist eine Mäßigung recht wünschenswert, selbst bei diesen dem Vergnügen und der Erholung dienenden Werken, für welche eine gar zu strenge Kritik nicht am Platze wäre.

Aus diesen Beobachtungen geht hervor, daß die Neuzeit nicht allein in der Ausstattung, sondern auch bezüglich der Anordnung und baulichen Anlage des Restaurants Anforderungen stellt, welche weit über das Maß dessen hinausgehen, was früher zugrunde gelegt wurde.

Im Entwurf muß diesen veränderten Bedingungen Rechnung getragen werden. Den Vorräumen, Treppen, Höfen und Hallen ist im Plane eine angemessene Bedeutung einzuräumen. Gärten, Terrassen und offene Räume zum Aufenthalt während der warmen Jahreszeit sind für Restaurants, gleichwie für Cafés, als angenehme Zutaten zu bezeichnen. Von diesen Elementen wird, nach Möglichkeit, schon bei Anlagen in der Stadt und in entsprechend höherem Maße bei Sommerwirtschäften an einem landschaftlich schön gelegenen Punkte der Umgebung Gebrauch gemacht. Die gesamte Anordnung ist hierbei nach der Gestaltung der Baustelle,

die Lage der Hauptgasträume nach der Aussicht und Himmelsrichtung, der Aufbau mit Rücklicht auf wirkungsvolle Erscheinung des Gebäudes zu entwerfen.

Bezüglich der Ausstattung sei noch hinzugefügt, daß man beim Restaurant im allgemeinen eine tiefere Farbensättigung anwendet als beim Café. Es sind meist gebrochene Grundtöne, stimmungsvoll gehoben durch die leuchtenden Farben des malerischen Schmuckes und durch die Stoffe. Energisch geschwungene architektonische Formen, Täfelung, Schnitz- und Bildwerk zieren Wände und Decken. Tapeten, mit Ausnahme der Ledertapeten und Linkrasta, sind in Restaurants ersten Ranges selten noch anzutreffen. Dagegen hat die Bekleidung des oberen Teiles der Wände in Majolika und Fliesen mit reichen, ornamentalen und figürlichen Darstellungen schon seit längerer Zeit in England, neuerdings auch anderwärts bei Anlagen dieser Art Eingang und Verbreitung gefunden. Diese Ausstattung hat untreitig den Vorzug der Unverwüftlichkeit, eine Eigenschaft, welche in Räumen, die durch Speisendampf, Rauch etc. leicht und bald angegriffen werden, nicht zu unterschätzen ist.

Für den Bodenbelag werden teilweise auch Fliesen oder Terrazzo, meist aber eichene Riemen und Parkette verwendet. Zuweilen wird der Boden mit Lino-
leum belegt.

b) Bestandteile und Einrichtung.

89.
Bestandteile.

Die Räume des Kaffeehauses sind zum Teile dieselben, wie die des Restaurants; ihre Anlage und Einteilung stimmt in vielen Punkten überein; auch bieten sie darin manches Gemeinsame mit den im vorhergehenden Kapitel besprochenen Schankwirtschaften und Speisehäusern. Insofern dies der Fall ist, wird nicht darauf zurückzukommen sein; doch geben besondere Erfordernisse in der baulichen Anordnung, in Heizung, Lüftung und Erhellung etc. bei einzelnen der nachfolgenden Räume Anlaß zur Erörterung in diesen Dingen. Vor allem aber sind es die aus Zweck und Bestimmung hervorgegangenen Eigentümlichkeiten der Anlage, welche eine eingehende Betrachtung erfordern.

Allgemein mag noch vorausgeschickt werden, daß besondere Kleiderablagen bei den Kaffeehäusern und Restaurants nur ganz ausnahmsweise vorhanden sind; dies hat die Anordnung von Vorrichtungen zur Aufnahme von Hüten, Schirmen, Oberkleidern u. s. w. in sämtlichen Gasträumen zur notwendigen Folge. (Siehe Art. 29, S. 30.)

1) Kaffeesaal.

90.
Bestimmung.

Der Name bezeichnet zugleich die Bestimmung des Kaffeesaales. Derselbe ist der erste und nicht selten der einzige Gasträum des Kaffeehauses. Bezüglich seiner Lage und der an denselben zu stellenden allgemeinen Anforderungen wurde in Art. 80 (S. 88) das Wesentliche hervorgehoben. Hiernach kann keinem Zweifel unterliegen, daß der Kaffeesaal mit Straße und Platz durch große Öffnungen zu verbinden und im Grundriß in solcher Weise anzulegen ist, daß die Gäste, welche im Café Zerstreung und Unterhaltung finden wollen, auch das Leben und Treiben der äußeren Welt so weit als möglich beobachten können.

91.
Offene Hallen.

Dazu dienen offene Hallen, die oft die ganze Straßenfront einnehmen und dem eigentlichen Saal als Vorraum dienen. Sie werden gleich diesem mit Tischen und Sitzen versehen und gewähren den Vorteil, daß man von hier aus den Verkehr der wogenden Menge an sich vorüberziehen sieht, ohne dadurch erheblich belästigt zu werden. Diese Hallen dürfen indes nicht zu tief sein, damit den dahinter liegenden Räumen nicht zu viel Licht entzogen wird. Auch sind besondere, leicht